

MOREA
(sede legale)
Via P.Mattarella, 20
60044 Fabriano (AN)
Tel. 0732.3195
0732.24343



VIVARELLI
Via Cappuccini, 5
60044 Fabriano (AN)
Tel. 0732.3373-3573
Tel. 0732.250842
Azienda Agraria
P.I. 02036020424
Convitto Annesso

Prot. n. (vedi segnatura)

Fabriano, lì (vedi segnatura)

AGLI ATTI

VERBALE DI COLLAUDO TRATTATIVA DIRETTA/ORDINE ACQUISTO n. 3390627

(Art.17, comma 3 D.l. 129/2018)

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 – Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) – REACT EU

Asse V – *Priorità d’investimento*: 13i – (FESR) “Promuovere il superamento degli effetti della crisi nel contesto della pandemia di COVID-19 e delle sue conseguenze sociali e preparare una ripresa verde, digitale e resiliente dell’economia” – Obiettivo specifico 13.1: Facilitare una ripresa verde, digitale e resiliente dell’economia – Azione 13.1.4 – “Laboratori *green*, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”

CIG ZC73975382

CUP: D94D22000380006

CODICE PROGETTO: 13.1.4A-FESRPON-MA-2022-13

Il giorno **10/03/ 2023 alle ore 09.00** ha inizio la procedura relativa al collaudo delle attrezzature ed ai dispositivi previsti dalla Trattativa Diretta n. 3390627 per la realizzazione del Progetto “Laboratori per l’alimentazione sostenibile” - Avviso n.22550 del 12/04/2022 - 13.1.4A-FESRPON-MA-2022-13, che la Ditta **OR SELL SPA con sede in Via Lametta 140/146 – 41010 SOLIERA (MO), Partita Iva 03850330360**, ha provveduto a consegnare presso IIS Morea-Vivarelli di Fabriano, plesso Vivarelli in Via Cappuccini 5:

sono presenti i sottoscritti:

- La Sig. D’AMATO CHIARA ANNA, nominato collaudatore dal Dirigente Scolastico con Nomina **Prot. 0002540/U del 08/03/2023**
- Il Sig. RINALDI MATTEO per conto della Ditta OR SELL SPA

Documenti di riferimento:

Trattativa Diretta n. 3390627 Prot. 0000445/U del 14/01/2023;

DdT n. 564 del 22/02/2023

Si precisa che al momento della consegna, il collaudatore ha provveduto :

- a constatare l’integrità dei colli
- a ispezionare il contenuto degli imballaggi originali dei prodotti;
- a valutare la dislocazione e predisposizione delle attrezzature e dei dispositivi come previsto dal progettista, ai fini di un ottimale fruizione delle stesse.

Si procede alla verifica ed al collaudo della seguente attrezzatura del Progetto “Laboratori *green*, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”:

TIPOLOGIA MODULO	TIPOLOGIA ATTREZZATURA	DESCRIZIONE	QUANTITÀ
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	WINELAB TOUCH	Analizzatore multiparametrico per le analisi del vino e dell'olio	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	GLICEROLO VINO 10 DET	Reagente per la determinazione di Glicerolo	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	ACIDO MALICO VINO 10 DET	Reagente per la determinazione di Acido L-malico	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	KIT MALOLATTICA 10 TEST	Reagente per la determinazione di Malolattica	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	ACIDO LATTICO VINO 10 TEST	Reagente per la determinazione di Acido L-lattico	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	SO₂ LIBERA VINO 10 TEST	Reagente per la determinazione di SO ₂ libera	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	SO₂ TOTALE VINO 10 TEST	Reagente per la determinazione di SO ₂ totale	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	KIT ZUCCHERI FERMENTESCIBILI GLI+FRU+SAC 10 TEST	Reagente per la determinazione di Zuccheri fermentescibili GFS	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	ACIDO ACETICO VINO 10 TEST	Reagente per la determinazione di Acido acetico	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	ACIDITA' TOTALE VINO 10 TEST	Reagente per la determinazione di Acidità totale	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	POLIFENOLI TOTALI 10 TEST	Reagente per la determinazione di Polifenoli totali	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	ANTOCIANI TOTALI 10 TEST	Reagente per la determinazione di Antociani totali	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	PEROSSIDI OLIO 20 DET	Reagente per la determinazione di Perossidi olio	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	POLIFENOLI TOTALI OLIO 10 TEST	Reagente per la determinazione di Polifenoli olio	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	APA (10+10) TEST	Reagente per la determinazione di Azoto prontamente assimilabile (organico, inorganico)	1
Laboratori per l'alimentazione sostenibile	ACIDITA' OLIO 10 DET	Reagente per la determinazione di Acidità olio	1
		Riga ausiliaria contenente informazioni tecniche e aggiuntive del documento	1

Esaminata la perfetta corrispondenza dei dispositivi e delle attrezzature fornite alle specifiche tecniche richieste nel Capitolato Tecnico, verificata la corrispondenza e la conformità delle specifiche tecniche e delle caratteristiche delle attrezzature, della qualità e della documentazione, tra quanto richiesto e quanto fornito, si è passati alle operazioni di collaudo delle attrezzature sopra menzionate, mediante prova di funzionalità e diagnostica, riscontrando il regolare funzionamento delle stesse e constatando l' idoneità a svolgere le funzioni richieste.

Considerata la perfetta efficienza dei materiali predetti, **SI FORMULA GIUDIZIO POSITIVO.**

I lavori si concludono alle ore 11.00

Letto, confermato e sottoscritto

Il Collaudatore

Sig.

